OBSAH CZ

INSTALACE STRANA 4

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI STRANA 5

PŘED POUŽITÍM TROUBY STRANA 6

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ STRANA 6

BEZPEČNOSTNÍ RADY A POKYNY STRANA 6

PŘÍSLUŠENSTVÍ TROUBY STRANA 7

FUNKCE TROUBY STRANA 8

ČIŠTĚNÍ TROUBY A JEJÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ STRANA 9

JAK ODSTRANIT PORUCHU STRANA 10

SERVIS STRANA 10

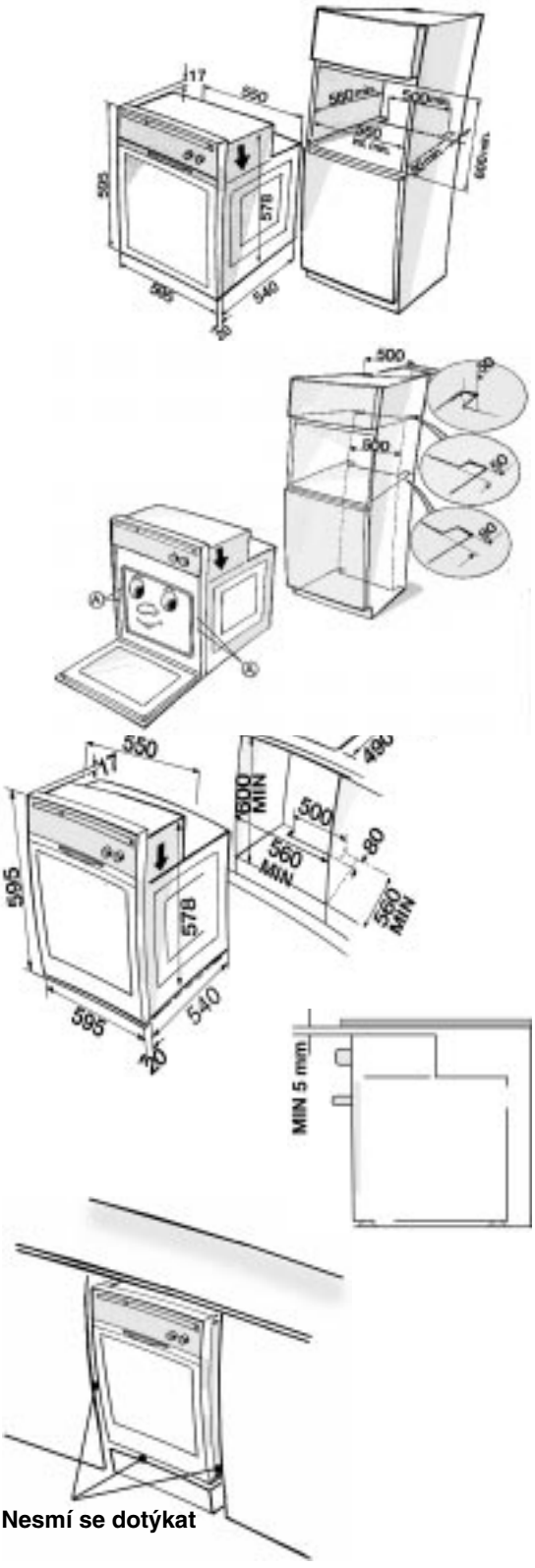
PROHLÁŠENÍ O SOULADU S NORMAMI EU STRANA 10

INSTALACE

Technické údaje pro instalaci

- Po vyjmutí trouby z obalu ji položte před připojením na dno z pěnového polystyrénu, aby se nepoškodila.
- Troubu nezkoušejte zvedat za rukojet'. Troubu zvedejte za strany podle nákresu (viz šipku).
- Zkontrolujte, zda se spotřebič nepoškodil při přepravě.
- Rozměry trouby a prostoru k zabudování do kuchyňské linky jsou uvedeny na obrázku vpravo.
- Kuchyňský nábytek dotýkající se trouby musí být žárovzdorný (min. 80° C).
- Rozměry trouby a prostoru k zabudování do kuchyňské linky jsou uvedeny na obrázku vpravo.
- Uchopte troubu po stranách, zvedněte ji a umístěte do prostoru v lince. Dávejte přitom pozor, aby se při tom nepřiskříply vodiče přívodního elektrického kabelu.
- Řádné odvětrávání je třeba zajistit větracími průduchy tak, jak je naznačeno na obrázku (min. 500 x 80 mm a 500 x 50 mm uvnitř skříňky).
- Připevněte troubu ke kuchyňské lince podle obrázku pomocí šroubů (**A**).
- Troubu lze také zabudovat pod varnou desku.

POZN.: ke správné ventilaci doporučujeme ponechat volné místo k větrání alespoň 500 x 80 mm nebo odpovídající prostor ve spodní části skříňky.



Také mezi horním okrajem trouby a dolní okrajem varné desky je nutné ponechat volný prostor 5 mm: tento prostor se nesmí zakrýt dekorační lištou nebo skříňovou příčkou
Při instalaci trouby je třeba dbát na to, aby se boky trouby nedotýkaly čelních okrajů linky, sousedních zásuvek nebo dvířek (viz obrázek).

Nesmí se dotýkat

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

- **Důležité upozornění: spotřebič nepřipojujte k síti před propojením trouby a varné desky.**
- **Dbejte na to, aby instalaci a připojení spotřebiče k elektrické síti provedl kvalifikovaný technik podle pokynů výrobce a v souladu s platnými předpisy.**
- **Osoba, která provedla instalaci, je zodpovědná za správné elektrické zapojení spotřebičů a dodržení příslušných bezpečnostních doporučení.**
- **Spotřebič musí být připojen k elektrickému rozvodu přes trojpólový vypínač s minimální vzdáleností mezi rozpojenými kontakty 3 mm.**
- **Uzemnění spotřebiče je podle zákona povinné.**
- **Nepoužívejte rozdvojky nebo prodlužovací šňůry.**
- **Po instalaci trouby nesmí být elektrické součásti přístupné.**
- **Ujistěte se, že napětí uvedené na typovém štítku odpovídá napětí elektrického rozvodu ve vaší domácnosti. Typový štítek je na předním okraji vnitřku trouby (je viditelný při otevřených dvířkách).**

PŘED POUŽITÍM TROUBY

- Abyste využili všech předností Vaší nové trouby, přečtěte si pozorně tento návod a mějte jej pro případ potřeby po ruce i v budoucnu.
- Sejměte kartónový obal a ochrannou fólii.
- Z trouby vyjměte příslušenství a nechte ji asi po dobu jedné hodiny zahřátou na 200° C. Tím se trouba zbaví pachu ochranného tuku a izolačních materiálu. Nechte přitom okno otevřené.

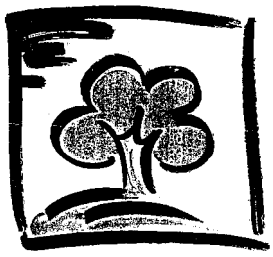
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

1. Balení

- Balicí materiál je zcela recyklovatelný, jak dokládá recyklační symbol ( ).

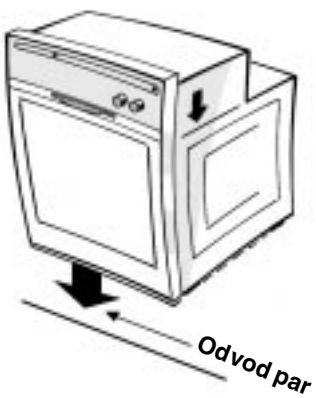
2. Spotřebiče

- Spotřebiče jsou vyrobeny z recyklovatelného materiálu. Pokud Vám přestane sloužit, naložte s ním v souladu s platnými předpisy o odstraňování odpadu. Odřízněte přívodní kabely, aby spotřebiče nemohly být připojeny k síti.



BEZPEČNOSTNÍ RADY A POKYNY

- Dříve než se pustíte do jakékoli údržby trouby, odpojte ji od sítě.
- Pokud je trouba v chodu, nedovolte dětem, aby se k ní přibližovaly.
- Spotřebiče může opravovat a seřizovat pouze kvalifikovaný technik.
- Dbejte na to; aby se elektrické vodiče jiných elektrických spotřebičů v blízkosti trouby nedostaly do styku s horkými částmi a nepřiskříply se dvířky trouby.
- K vyjímání pekáčů a příslušenství z horké trouby používejte vždy kuchyňské chňapky.
- **Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.**
- Do trouby nevkládejte hořlavé látky. Při neúmyslném zapnutí trouby může vzniknout požár.
- Při tepelné úpravě potravin se z nich odpařuje voda. Všechny trouby vyžadují, aby se pára a jiné plynné látky z vnitřku trouby odváděly mimo troubu. Z bezpečnostních a estetických důvodů bylo zvoleno optimální řešení, při kterém je průduch umístěn ve spodní části dvířek. Proto je někdy patrné, jak z těchto míst vychází pára (viz obrázek). To je normální jev a spodní okraj je možné po sejmutí podle pokynů vyčistit na straně 9.



- Na otevřená dvířka se nesmí pokládat těžké předměty, nebot' se tím může poškodit vnitřek trouby a závěsy dvířek. Maximální váha: 7 kg (15 liber).
- Na otevřená dvířka trouby si nikdy nestoupejte a nesedejte. Nikdy nezavěšujte za rukojet' dvířek trouby žádnou zátěž.

PŘÍSLUŠENSTVÍ TROUBY

- **Dodávané příslušenství závisí na modelu (viz přiložený Popis výrobku dodávaný samostatně).**

1

Odkapní pánev 1

Odkapní pánev je při umístění pod roštem určena k zachycování tuku a kousků jídel; lze ji též používat jako pekáč k pečení masa, kuřat a ryb, se zeleninou nebo bez zeleniny. Při používání odkapní pánve pod roštem do ní nalijte trochu vody, aby tuk neprskal a nečadil.

2

Pekáč 2

K pečení cukroví a pizzy.

3

Rošt 3

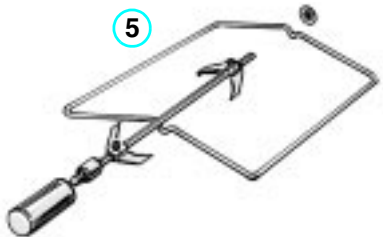
Rošt lze používat ke grilování nebo na něj lze položit pekáč, koláče v kovovém obalu a jiné nádoby pro pečení. Lze jej umístit do libovolné drážky trouby.

4

Katalytické panely 4

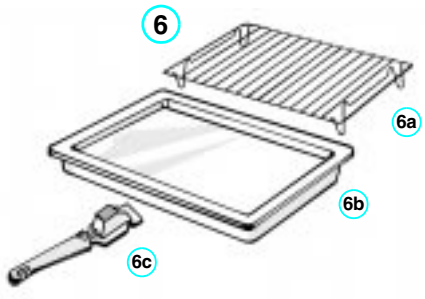
Povrch katalytických panelů je opatřen mikroporézní vrstvou, která vstřebává odstřikující tuk. Po přípravě zvlášť tučného jídla doporučujeme provést automatický čisticí cyklus.

1. Troubu vyčistíte tak, že ji prázdnou zahřejete na 200° C a necháte ji asi hodinu zapnutou.
2. Po ukončení čisticího cyklu a vychladnutí trouby; je-li to nutné, odstraňte zbytky jídel vlhkou houbou.
   Nepoužívejte saponáty a jiné čisticí prostředky, vrstva katalytického smaltu by se mohla poškodit.


5

Rožeň 5

Rožeň se používá podle návodu v přiloženém Popisu výrobku.



Grilovací souprava 6

Souprava obsahuje rošt, 6a odkapní pánev 6b a jedny nebo dvoje kleště 6c.
Toto příslušenství se používá při grilovací funkci 3 a musí se při tom umístit na rošt.

FUNKCE TROUBY

Dostupné funkce závisí na modelu (viz přiložený Popis výrobku).

STATICKÁ FUNKCE

Tato funkce se používá k přípravě jídla na jedné výškové úrovni.
Funkce umožňuje nastavit teplotu; teplotu lze nastavit v rozmezí od **50° C** do **250° C**. Výchozí nastavení je **200° C**.

- Troubu předehřejte na požadovanou teplotu, a když se rozsvítí všechny kontrolky na stupnici °**C**__, vložte pokrm do trouby.
- Při použití této funkce se doporučuje pokrm vkládat do středu trouby.

GRILOVACÍ FUNKCE

Tato funkce se hodí nejlépe ke grilování malých kousků masa a pro přípravu toastů.
Při této funkci je možné nastavení na 5 různých stupňů, **1**, **2**, **3**, **4**, **5**, které postupně zvyšují teplotu horního topného tělesa.
Výchozí nastavení je **3**.

- Během grilování mohou být dvířka otevřená i zavřená.
- Předehřejte troubu 3-5 minut.
- Při grilování masa nalijte do odkapní pánve trochu vody, aby tuk neprskal a nečadil.
- Uprostřed grilování pokrm obrat'te.

FUNKCE “MLTF” (Udržování tepla)

Při této funkci se v troubě udržuje jedna ze dvou různých hodnot teploty (35° C nebo 60° C).

- Nastavení teploty na **35° C** se hodí zejména ke kynutí těsta na pečivo a pizzu.
- Výchozí nastavení je **35° C**. U této funkce se doporučuje používat první výškovou úroveň.
- Nastavení na teplotu **60° C** se hodí k udržení teploty hotových pokrmů.

FUNKCE VENTILÁTOR

Tato funkce se hodí zejména k současné tepelné úpravě různých pokrmů na více než jedné výškové úrovni (například: ryby, zelenina, těstoviny).
Tato funkce umožňuje řídit teplotu; teplotu lze nastavit v rozmezí od **50° C** do **250° C**.
Výchozí nastavení je **160° C**.

- Pokud možno zvolte pokrmy, které při přípravě vyžadují stejnou teplotu.
- Troubu není nutné předehřívat.
- Pokud je doba přípravy u pokrmů v troubě různá, vyjměte hotové pokrmy a zbytek nechte, až se dokončí.

CUKRÁŘSKÁ FUNKCE (Statická + Ventilátor)

Tato funkce se hodí při pečení na dvou úrovních a při pečení dortů a koláčů. Funkce umožňuje nastavit teplotu; teplotu lze nastavit v rozmezí od **50° C** do **250° C**.
Výchozí nastavení je **175° C**.

- Troubu není nutné předehřívat.
- Během pečení vyměňte navzájem polohu pokrmů.
- Pokud je doba přípravy u pokrmů v troubě různá, vyjměte hotové pokrmy a zbytek nechte, až se dokončí.

FUNKCE TURBOGRIL (Gril + Ventilátor)

Tato funkce se hodí nejlépe k tepelné úpravě velkých kusů masa (např. pečeně).
Při této funkci je možné nastavení na 5 různých stupňů, **1**, **2**, **3**, **4**, **5**, které postupně zvyšují teplotu horního topného tělesa. Výchozí nastavení je **3**.

- **Při této funkci musí být dvířka zavřená.**
- Maso položte na rošt a odkapní pánev umístěte na první výškovou úroveň. Když do odkapní pánve nalijete trochu vody, tuk nebude prskat a čadit.
- Uprostřed grilování maso obrat'te.

FUNKCE TURBO VENTILÁTOR

Tato funkce se hodí při pečení na dvou výškových úrovních; teplotu lze nastavit v rozmezí od **50° C** do **250° C**.
Výchozí nastavení je **160° C**.
Tato funkce se nejlépe hodí pro:

- velké dorty, bábovky apod,
- sekanou pečeni apod,
- plněnou zeleninu,
- drůbež (o váze více než 3 kg).

Troubu není nutné předehřívat.

FUNKCE PROGRAM

Tato funkce se hodí k pečení pizzy, pečiva a nákypů. U této funkce je možná volba mezi **3** programy (podle modelu si lze vybrat mezi **P1**, **P2** a **P3**). U každého programu je předem nastavená teplota, kterou je možné změnit. Volitelné teplotní hodnoty jsou u každého programu programovacím zařízením omezeny, aby se těsto upeklo co nejlépe.
Každý program odpovídá některému receptu podle vašeho přání (viz Kuchařka na pečivo a pizzy).

- Výchozí nastavení této funkce je **P1**.

FUNKCE BOOSTER

Tato funkce umožňuje troubu rychle předehřát.
Funkce umožňuje nastavit teplotu; teplotu lze nastavit v rozmezí od **50° C** do **250° C**.
Výchozí nastavení je **200° C**.
Kontrolky -----° C se postupně rozsvěcují podle toho, jak v troubě stoupá teplota. Po dosažení zvolené teploty se ozve zvukový signál a trouba se automaticky přepne na statickou funkci.
Tato funkce se hodí nejlépe k pečení masa, ryb a drůbeže.

ČIŠTĚNÍ TROUBY A JEJÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Když ukončíte přípravu jídla; počkejte, až trouba vychladne a pak ji vyčistěte, aby se na stěnách nevytvářela vrstva napečených zbytků.
- Jsou-li na stěnách napečené zbytky, odstraňte je pomocí čisticího prostředku určeného pro trouby podle návodu výrobce.
- Vnější stěny trouby otřete houbou namočenou v teplé vodě.
- **Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky.**
- Okénko ve dvířkách trouby omyjte tekutým čisticím prostředkem.
- Příslušenství umyjte v myčce na nádobí nebo v kuchyňském dřezu pomocí čisticího prostředku na trouby.
- Po delším provozu a při pečení na více úrovních (zvláště u potravin s vysokým obsahem vody, jako např. pizzy, plněná zelenina apod.) se na vnitřní straně dvířek a na jejich těsnění může kondenzovat vlhkost: po vychladnutí trouby všechna vlhká místa vysušte utěrkou nebo houbou.

Demontáž dvířek trouby (při čištění)

1. Otevřete dveře trouby.
2. Úchytky závěsů (**A**) posuňte směrem k sobě.
3. Zvedněte úchytky až na doraz a pak dvířka vysuňte.
4. **Důležité upozornění: Při čištění trouby dávejte pozor, abyste neuvolnili úchytky závěsových zarážek.**
5. Dvířka znovu nasaďte opačným postupem podle uvedeného návodu.

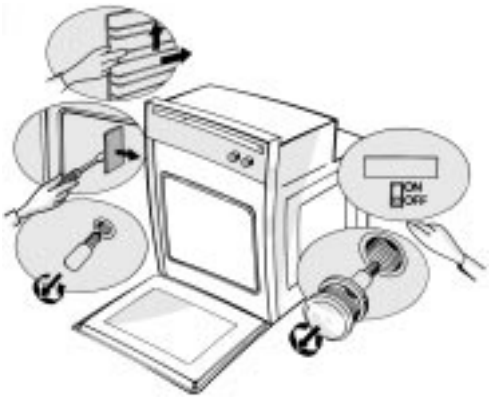
Strop trouby lze vyčistit tak, že vytáhnete topné těleso grilu (je-li u modelu) a uvedete ho do co nejnižší polohy.

- Troubu čistěte, teprve až vychladne.

1. Strop trouby lze vyčistit tak, že vytáhnete topné těleso grilu a uvedete ho do co nejnižší polohy.
2. Vyčistěte strop trouby a pak vrat'te topné těleso grilu do původní polohy.

Výměna žárovky v troubě

1. Odpojte troubu od sítě.
2. Odšroubujte kryt osvětlení.
3. Vyměňte žárovku (viz Pozn.).
4. Vrat'te kryt osvětlení na místo.
5. Připojte troubu k síti.



Výměna postranní žárovky (jen u některých modelů)

1. Odpojte troubu od sítě.
2. Sejměte mřížku na levé straně.
3. Šroubovákem odklopte kryt žárovky.
4. Vyměňte žárovku (viz Pozn.).
5. Kryt osvětlení nasaďte a tlakem ke stěně trouby ho vrat'te do původní polohy.
6. Postranní mřížku vrat'te na místo.
7. Připojte troubu k síti.

Pozn.: Používejte výhradně žárovky 25 W 230 V, typ E-14, T300° C, které jsou k dostání v servisním středisku.

JAK ODSTRANIT PORUCHU

Trouba nefunguje

- Troubu vypněte, znovu zapněte a přesvědčte se, zda porucha trvá.
- Vyzkoušejte, jestli není vypnutý proud v síti.
- Zkontrolujte, zda ovladač trouby není v poloze **“0”**.
- Je-li na elektronickém displeji nápis **“STOP”,** stiskněte tlačítko **2**, čímž nastavíte troubu na výchozí hodnoty, a pak nařiďte hodiny (viz přiložený LETÁK S popise M vý robk U dodávaný samostatně).
- Je-li na elektronickém displeji uvedeno **“Fxx”**, obrat'te se na servisní středisko a sdělte uvedený kód poruchy.

SERVIS

Než se obrátíte na servisní středisko:

1. Zkuste poruchu odstranit sami (viz “Jak odstranit poruchu”).
2. Spotřebič vypněte a zase zapněte, zda se porucha projeví znovu.

Jestliže se závada opakuje i po provedení výše uvedených kroků, obrat'te se na nejbližší servisní středisko.

Uveďte prosím:

- stručný popis závady.
- přesný údaj o typu a modelu.
- servisní číslo (číslo za slovem Service na typovém štítku) je uvedeno na pravém okraji vnitřku trouby (je vidět při otevřených dvířkách trouby). Servisní číslo je uvedeno také na záruční brožuře.
- Vaši úplnou adresu a telefonní číslo.

PROHLÁŠENÍ O SOULADU S NORMAMI EU

- Konstrukce těchto spotřebičů umožňuje, aby přišly do styku s potravinami, a je v souladu se směrnicí 89/109/EHS.
- Spotřebiče jsou určeny výlučně pro tepelnou úpravu potravin v domácnostech. Jakýkoli jiný způsob použití spotřebičů (např. pro vytápění místností) se považuje za nevhodný a potenciálně nebezpečný.
- Tyto spotřebiče byly navrženy, vyrobeny a dodány na trh v souladu:
  - s bezpečnostními požadavky směrnice EHS “Nízké napětí” 73/23/EHS;
  - s požadavky na ochranu podle směrnice “EMC” 89/336/EHS;
  - s požadavky směrnice 93/68/EEC.